

BIARRITZ

LE NOUVEAU RESTAURANT de SCOTT SERRATO

ADRESSE CONFIDENTIELLE, QUE
SEULS LES INITIÉS A LA CUISINE
RAFFINÉE CONNAISSENT.



Scott Serrato, alchimiste du goût

Un amoureux des produits, un passionné, une force tranquille, discret, généreux, plein d'humour, le chef va avec plaisir à la rencontre de ses convives, à notre rencontre. Le chef discret mais non moins connu Scott Serrato a ouvert son restaurant 'Chez Scott' à Biarritz. Il reçoit désormais « chez lui » rue Jean Bart depuis l'été dernier. L'adresse dans une petite rue tranquille est presque confidentielle. Seuls les initiés à la cuisine raffinée connaissent. Scott ravit les papilles des gourmets gourmands amateurs de cuisine subtile et délicate. La carte est parfumée, bio de préférence. Le Chef sélectionne avec une grande attention des producteurs locaux et des produits d'exception. **De la thalasso au restaurant étoilé, du palace espagnol au Paris-Dakar**, le chef est un oiseau rare formé chez les plus grands (Grégoire Sein, Didier Oudill, Bernard Loiseau, André Daguin, Georges Blanc, Roger Vergé, Paul Bocuse) qui aime relever les défis.

Scott se fait alchimiste, le chef sublime les produits. Le fondant et croustillant d'une poitrine de porc basque lentement cuite puis snackée, le moelleux d'une joue braisée et le croquant d'un pied de cochon en finger. La douce saveur d'un maquereau de ligne travaillé en tartare. Une truite de Banka marinée au gingembre, délicatement fumée ou encore proposée en rilette,

toujours accompagnée d'une crème légère et acidulée. **Le pigeonneau travaillé par Scott en tournedos au foie gras est également devenu un best-seller de la carte en quelques semaines. Le homard breton est mis à l'honneur cet été.** Après avoir humé et savouré une bisque de homard délicatement parfumée, nous nous laissons tenter par la déclinaison de homard en piperade et jambon ibérico avant de succomber au demi-homard et sa marinière de petits légumes au Jurançon moelleux. Les desserts ne sont pas en reste. Légers et délicats, jusqu'à la fin du repas la gourmandise est de mise.

Les moments d'échange et de partage entre Scott et ses convives sont précieux. Ce sont aussi les ressentis de ceux qu'ils considèrent comme ses « invités » et à qui il a tant envie de faire plaisir, qui font évoluer la carte au jour le jour. Si vous passez par Biarritz, n'hésitez pas à faire un détour par cette petite adresse où le chef aura plaisir à vous accueillir et vous saluer !



Merlu de ligne de
St Jean de Luz

RESTAURANT CHEZ SCOTT - SCOTT TRAITEUR
4 et 6, rue Jean Bart, à Biarritz (64). Tél. 05 59 22 85 98.
www.chezscott-biarritz.fr

Menu Carte 39€ et 49€ - Menu Homard 69€

Ouverture Juillet et Août :

Dîner 19H30-23H30 du mardi au samedi

Ouverture Septembre à Juin : Déjeuner 12H-14H30 du mardi au samedi - Dîner 19H30-23H30 du jeudi au samedi



Un lieu cosy,
une table
moderne et
conviviale à
Biarritz

Crédit Photo JSProduction